

DERWENT-ACC-NO: 1986-073753

DERWENT-WEEK: 198611

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Noodle contg. soybean curd and binding flour -
prepd. by grinding water swollen soybean material, adding
binding flour etc.

PATENT-ASSIGNEE: HARA T[HARAI]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0145912 (July 16, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 61025454 A	February 4, 1986	N/A
003 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 61025454A	N/A	1984JP-0145912
July 16, 1984		

INT-CL (IPC): A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 61025454A

BASIC-ABSTRACT:

Soybean material is soaked in water and when swollen, is ground with water.

This mixt. is strained to form a slurry 45-80% water to which a binding flour

(30-70 wt.%) e.g. corn powder, rice powder, etc. is added. The resulting mixt.

is formed into noodles.

ADVANTAGE - Noodle contg. soybean protein is highly nutritious.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: NOODLE CONTAIN SOY CURD BIND FLOUR PREPARATION GRIND WATER

SWELLING SOY MATERIAL ADD BIND FLOUR

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02E;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1986-031712

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-25454

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)2月4日

A 23 L 1/16
// A 23 L 1/20

103

G-6904-4B
7115-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 豆腐めんの製造方法

⑯ 特 願 昭59-145912

⑰ 出 願 昭59(1984)7月16日

⑱ 発 明 者 原 徹 三鷹市牟礼4-14-26
⑲ 出 願 人 原 徹 三鷹市牟礼4-14-26
⑳ 代 理 人 弁理士 阿 形 明

明 細 書

従来の技術

1. 発明の名称 豆腐めんの製造方法

2. 特許請求の範囲

1 原料大豆を水に浸漬して膨潤させたのち、必要量の水を加えて摩砕し、次いでこの摩砕物を蒸煮し、さらに節分けして含水量が45～80%の範囲にあるスラリーを調製し、このスラリーにつなぎ粉を全量に基づき30～70重量%になるまで加えて混練し、その混練物を常法に従って製めんすることを特徴とする豆腐めんの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は、食塩の添加なしでも歯ごたえが良好で、タンパク質及び繊維質を含有し、栄養価の高い新規なめんの製造方法に関するものである。

これまで、普通のめん類としては小麦粉のみを製めんしたもの、例えばうどん、きしめん、そうめんなど、そば粉につなぎ粉として小麦粉を加え製めんしたもの、すなわちそばが知られ、特殊めんとして、海草類の乾燥粉末を加えたいわゆる海草めんや卵黄を加えた卵めんなどが知られているが、これまで豆腐の原料や中間製品を含有させためん製品は知られていない。

発明が解決しようとする問題点

本発明の目的は、大豆を主原料として、風味がよく、栄養価の高い新しい種類のめんを提供することである。

本発明のもう一つの目的は、豆腐原料における含水量を適当に調節するとともに、つなぎ粉の量を加減することにより、製めんに適した原料を調製し、これを用いてタンパク質及び繊維質含量が高く、しかも食塩の添加なしに歯ごたえや風味の良好な新しい種類のめんすなわち豆腐めんを製造する方法を提供することである。

問題点を解決するための手段

本発明に従えば、原料大豆を水に浸漬して膨潤させたのち、必要量の水を加えて摩砕し、次いでこの摩砕物を蒸煮し、さらに篩分けして含水量が45～80%の範囲にあるスラリーを調製し、このスラリーにつき粉を全量に基づき30～70重量%になるまで加えて混練し、その混練物を常法に従って製めんすることにより、前記の目的を達成することができる。

次に添付図面に従って、本発明方法を詳細に説明する。

図面は、本発明により豆腐めんを製造する過程を示す工程図であって、これから明らかなように、本発明方法は、大豆を室温で6～20時間水に浸漬して潤かす漬豆工程、これに適量の水を加え、ひきうすで摩砕する摩砕工程、摩砕物を50～110℃で数分間熱処理する蒸煮工程、処理物を圧搾して過剰の水分をいわゆる豆乳として分離し、含水量45～80%のスラリーとする篩分工程、このスラリーに全量に基づき30～70重量%の割合

のつなぎ粉例えば小麦粉を加えて混合する混練工程及びこの混練物を常法に従って製めんし、所望の豆腐めんを得る製めん工程から成っている。

本発明方法においては、摩砕工程における加水量及び篩分工程における豆乳の除去率を加減し、つなぎ粉と混合するスラリー中の含水量を45～80%の範囲内に調節することが重要である。このスラリーの含水量が45%未満ではつなぎ粉を加えて混練する際のまとめが不十分になり、円滑な製めんが行われないし、またこのスラリーの含水量が80%よりも多くなると栄養価の高いめんを得ることができなくなる。

このようにして適正な含水量のスラリーに、つなぎ粉を全量に基づき30～70重量%の割合で加えて混練し、含水量約55%の混練物とし、これを製めんすると腰の強いめんが得られる。

従来のめんにおいて、腰が強く歯ごたえのあるものとする場合には、食塩を加えて混練することが必要とされていたにもかかわらず、本発明方法においてなんら食塩を加えることなく腰が強く歯

ごたえのあるめんを得ることができたということは全く予想外のことであった。

本発明方法における製めんは、普通のめん類を製造する場合に用いられている常法に従って行うことができる。この製めんは、任意の太さ、長さ、断面形状で行うことができる。

また、混練に際して、所望に応じ、そば粉、とうもろこし粉、米粉、いも粉などの小麦粉以外のつなぎを配合してもよいし、さらに調味料、香料、着色料のような補助添加剤や、卵黄、魚粉、ビタミン類などの栄養強化剤を添加することもできる。

本発明方法により得られる豆腐めんは、普通のめんで用いられる任意の調理法によって調理することができる。

発明の効果

本発明方法によると、食塩を添加しなくても歯ごたえが良く、かつタンパク質、繊維質が強化され、栄養価の高められた独特の風味を有する新しい種類の豆腐めんを工業的規模で供給することができる。

実施例

次に実施例により本発明をさらに詳細に説明する。

実施例1

大豆と水との等容混合物を室温で10時間静置したのち、大豆を取り出し、大豆の乾燥重量100重量部当り水100重量部になる量の水を加えたのち、ひきうすで十分に摩砕し、この摩砕物を3分間で50℃から110℃まで蒸煮する。次いでこの蒸煮物をもめん布を通して圧搾ろ過し、含水量70%のスラリーを得た。このスラリー100重量部に対し、小麦粉100重量部を加えて混練したのち、通常の製めん機を用いて製めんすることにより、太さ3mmの豆腐めんを得た。

このようにして得た豆腐めんを常法に従ってゆで上げたところ、歯ごたえの良い風味のあるゆでめんが得られた。

実施例2

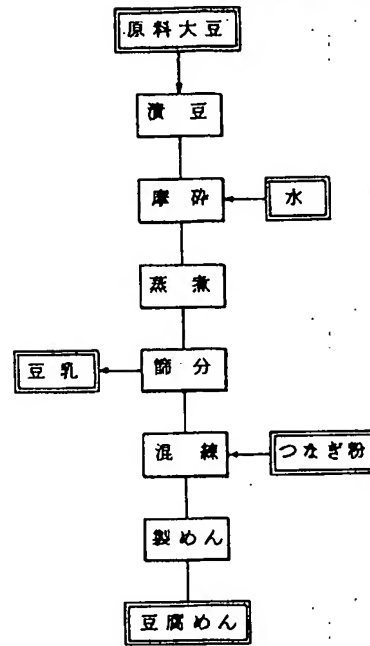
実施例1と同様にして得たスラリー100重量部に対し、小麦粉70重量部とそば粉30重量部

を加えて混練したのち、通常の製めん機を用いて製めんすることにより太さ2mmの豆腐めんを調製した。

このようにして得た豆腐めんを常法に従ってゆで上げたところ、腰の強い、そば風味のゆでめんが得られた。

4. 図面の簡単な説明

図面は、本発明方法を示す工程図である。



特許出願人 原 徹
代理人 阿 形 明